



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAHİN PEKMEZ SUFLESİ

70 gr margarin
3 kaşık tahin
3 kaşık pekmez
2 adet yumurta
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu

İlk olarak sufle yapacağımız kapları margarinle iyice yağlıyoruz, ardından içini şekerleyip dolapta bekletiyoruz. 50 gr margarini ocakta sıvı oluncaya kadar eritip, içine 3 kaşık tahin ve pekmezi atıp, soğuması için bekliyoruz. Ardından 2 tam yumurta ile 1 yumurtanın sarısını ve yarım bardak şekerini, krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpıyoruz. Krema kıvamına gelen yumurta ve şekerin içine, yarım bardaktan bir parmak eksik un ekliyoruz, yarım paket kabartma tozunu ve yaptığımız tahin ve pekmez karışımını söndürmeden dıştan içe doğru karıştırıyoruz. Karışımımızı yağladığımız sufle kaplarına, 1 parmak eksik olacak şekilde koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 10 dk pişiriyoruz. Suflelerin kabarması için; sufleleri fırının ortasına değil, ortanın bir altına koyuyoruz. Tahin ve pekmez karışımını iyice soğutup, yumurtanın içine ekliyoruz. Pişirme süresinde 10 dakikayı aşmıyoruz.